

LA NOSTRA IDEA

“Gusto e stagionalità sono le parole d’ordine al Pepenero bistrot italiano. Ogni giorno dimostriamo che un piatto può essere bello, buono e democratico. Qui troverete i sapori di Puglia, letti in chiave personale senza snaturare le origini della tradizione, piatti diretti, eleganti, equilibrati che portano al palato sensazioni note nelle intensità ma non nelle consistenze.

Ogni sera si apre il mondo della pizza, prodotta con lievito madre, farine selezionate con germe di grano vitale, grani antichi, lunghe fermentazione e cotte nel forno a legna, la quale si avvale del lavoro fatto in cucina sugli ingredienti per offrire farciture sempre fresche e stagionali.

Ringraziandovi di averci scelto vi auguriamo una piacevole sosta da noi.

Slow Food®



I nostri riconoscimenti



IN CUCINA

Daniele guidala cucina del Pepenero
insieme alla sua brigata

COPERTO – 2,5

Coperto, servizio e pane fatto in casa dallo
chef

Servizio per torta esterna €2,00 a persona

IN SALA

Marirosa e i ragazzi vi accoglieranno,
portandovi nel mondo del Pepenero

CONSIGLIAMO

Ai nostri ospiti di effettuare scelte di
pietanze per quanto possibile omogenee
per poterci consentire di offrirvi un
servizio migliore

MENU'

LE DEGUSTAZIONI

Ad occhi chiusi

5 portate 55 euro per persona — 6 portate 60 euro per persona

Un divertente viaggio gastronomico creato dallo chef che attraversa il nostro territorio e le sue stagioni

Percorso calici

4 calici in abbinamento alla degustazione 20 euro

APERITIVI

Sprits — 6

Aperol o Campari, prosecco e arancia

Hugo — 6

Prosecco, St German(sambuco), e pompelmo

Martini sprits — 6

Prosecco, martini bianco, menta

Negroni— 6

Gin, campari , vermouth rosso e arancia

Gin tonic — 10/12

Gin a tua scelta dalla nostra selezione, tonica e limone

Analcolici — 5

Sprits, gin tonic e Hugo

I CRUDI

Seppia locale— 9

Seppia locale cruda (α β)

Scampi e gamberi rossi — 15

2,5 eur al pezzo (α β)

Plateau singolo — 15

1 ostrica, 1 scampo, 1 gambero, 2 pelose, 2 noci e tagliatelle 40 gr (α β)

Plateau per 2 — 28

2 ostrica, 2 scampi, 2 gamberi, 4 pelose, 4 noci e seppia col fegatino (α β)

Ostriche special — 4

La nostra selezione di ostriche al pezzo (β)

ANTIPASTI

DI MARE

Polpo — 14

Gazpacho di pomodori gialli, scarola e olive (α)

Crocchetta di Baccala' — 9

Quinoa, yogurt e cipolla caramellata (β)

Crudo di pescato— 14

Misticanza, olio, limone e
verdurine in carpione (β)

Salmone Sockeye — 14

Salmone selvaggio, asparagi e aglio nero (β)

Ceviche di gambero — 12

Mela verde, sedano, cetriolo e zenzero (β)

Cozzoli di mare — 10

Aglio, olio e peperoncino,
patata al finocchietto(α β)

DI TERRA

Patata frita — 5

Patate fresche fatte in casa, servite con ketchup
e maionese homemade

Caciocavallo — 9

Del Gargano, in 4 consistenze

Vitello Podolico— 12

Burrata affumicata, gelato
alla senape e limone (α)

Tacos — 9

Pollo affumicato, Peperone cotto a legna,
mayo ai capperi e chips di patata (α β)

Parmigiana d'estate — 12

Melanzana, pomodoro, provola,
gelato alla burrata e basilico

Uovo croccante — 9

Pomodoro, cacioricotta e rucola

MENU'

PRIMI PIATTI

Spaghettone — 16

Cipollotto, finocchietto selvatico,
gambero rosa e peperoncino

Risotto — 16

Carota cotta al barbecue
leggermente piccante, maialino
laccato al vin cotto e bietolina

Tortello alla Parmigiana — 15

Melanzana, parmigiano, pomodoro
e pesto di balisico

Linguina — 16

Frutti di mare, molluschi e crostacei

La paella de marisco — 18

Solo su prenotazione (α β)

PER I PICCOLI

Crudo di parma, prosciutto cotto e fiordilatte— 8

Orecchietta al pomodoro — 8

Cotoletta di pollo — 8

E le nostre patatine fritte (α)

Gelati dello chef — 4

Fatti in casa e mantecati al
momento

SECONDI PIATTI

Il fritto — 20

Gambero rosa , calamaretto, baccalà
seppiolina (variabile in base al
pescato) (α)

Tonno — 18

Scottato, zucchina e il suo fiore (αβ)

Cotoletta di rombo— 18

Croccante di cornflakes, spinaci e
carote (αβ)

Hamburger gourmet — 14

Pane all'olio evo, manzo Podolico,
caciocavallo, pancia di suino, salsa
senape e miele, patatatina frita (α)

Bombetta — 16

Cacio, pepe e pera

Controfiletto — 18

Di manzo Podolico cotto alla brace,
cipolla e patate (α)

Fornello pugliese BBQ— 18

Diaframma equino, salsiccia
affumicata di Andria, bombetta di
suino al cacio e manzo podolico,
cotti sui carboni con verdure del
momento (α)

PIZZE COCCIUTE

La Margherita — 7

In forno: pomodoro, fiordilatte a fermentazione naturale

All'uscita: basilico e olio evo di coratina

La regina — 10

In forno: pomodoro, pomodoro caramellato giallo e rosso, Bufala DOP campana

All'uscita: basilico e olio evo di coratina

La cosacca — 9

In forno: pomodoro, pomodorino giallo e rosso caramellato

All'uscita: abbonante pecorino coratino semistagionato, basilico ed olio extravergine di coratina

La mia Crudaiola — 10

In forno: olio evo di coratina e origano

All'uscita: ricotta di bufala, insalatina di rucola pomodoro e olive taggiasche, cacioricotta di pecora e maionese al pomodoro

Marinara 2023 — 13

In forno: filetti di pomodoro San Marzano, datterino giallo, pomodorino caramellato giallo e rosso

All'uscita: alici di Sciacca, bufala campana DOP, capperi fritti, olive taggiasche basilico e olio evo di coratina

Parmigiana — 12

In forno: pomodoro, mousse di melanzana frita, grana padano, pomodorino caramellato giallo e rosso

All'uscita: stracciatella, polvere pomodoro e maionese al basilico e basilico

Se mi prendi ti sorprendi — 13

In forno: crema di ricotta di masseria, fiordilatte a fermentazione naturale, pecorino coratino, erborinato di capra (Masseria il Carro) buccia di limone

All'uscita: marmellata di agrumi, chips di cacio

PIZZE D'AUTORE

Ama-mi...ancora — 16

In forno: salsa di datterino giallo

All'uscita: burrata affumicata, tartare di gambero bianco, pomodorini arcobaleno, basilico, fiori di zuccina

Controcorrente — 14

Pizza al padellino con crema di melanzana, salmone selvaggio sockeye, menta

Nostromo — 16

In forno: olio evo di coratina e origano

All'uscita: stracciatella, tartar di tonno, pomodoro verde, pesto di basilico alle mandorle

Nonna Teresa — 14

In forno: olio evo di coratina e origano, Parmigiano

All'uscita: ragù di manzo podolico cotto a legna, spuma di caciocavallo di grotta, chips di caciocavallo

Bologna andata e ritorno — 14

In forno: olio evo di coratina e origano

All'uscita: misticanza, mortadella Bologna IGP, stracciatella, pistacchio, caciocavallo di grotta, maionese al basilico

Fantastica 2.0 — 14

In forno: olio evo di coratina e origano

All'uscita: crudo di Parma, misticanza, formaggio fresco di capra, pera caramellata, chips di carota

Vegana — 10

In forno: pomodoro

All'uscita: insalatina di cicoria, filetto di peperone cotto a legna, olive, capperi fritti e polvere di cipolla

Non chiamatemi tonno e cipolla — 11

Pizza chiusa doppio crunch ripiena di insalatina con filetti tonno siciliano, olive taggiasche, cipolla in agrodolce, maionese ai capperi, olio evo e aceto balsamico

Gallina in fumo — 12

Pizza chiusa doppio crunch ripiena di insalatina con pollo affumicato, lattuga romana, chips di patate, chutney di ananas, pomodorini gialli e mela

PIZZE D' AUTORE

Osa se hai il coraggio — 12

In forno: provola di bufala affumicata, patata cotta alla cenere, salsiccia affumicata equina
All'uscita: olio al tartufo

Viva la mamma — 12

In forno: fiordilatte, friggirelli, pomodorino al forno, salsiccia affumicata equina
All'uscita: crumble di tarallo

Viaggio a Nerano — 13

In forno: crema di zuccina e zuccina frita
All'uscita: stracciatella, capasone e fiori di zuccine

Un genovese a Bari — 12

In forno: pesto di basilico e mandorla alla base, fiordilatte a fermentazione naturale, grana e pomodorini caramellati
All'uscita: stracciatella, basilico e filetti di mandorle tostate

Alice spiaggiata— 12

In forno: fiordilatte a fermentazione naturale, friggirelli, pomodorini infornati
All'uscita: ricotta di bufala, alici di Sciacca, marmellata al limone (l'olio al peperoncino ve lo portiamo a tavola)

Provola, pepe e salame — 11

In forno: provola e pomodorini
All'uscita: salame di Faeto , mix di pepe e basilico

Cipolla al quadrato — 12

In forno: fiordilatte a fermentazione naturale, crema di cipollotto.
All'uscita: cipolla in confettura, in agrodolce e croccante

DA BERE

BIBITE

Acqua — 2

Acqua micro filtrata, ottenuta con sistema SOLPUR ad osmosi inversa, con raggi UV-C LED, trattata nel rispetto del D.M. 25/2012.

Nel rispetto dell'ambiente, non utilizziamo bottiglie di plastica e riduciamo le emissioni di CO2 dei trasporti, offrendo un'acqua di qualità, salubre e con bassissimo residuo fisso.

La versione frizzante è addizionata, in massima sicurezza, con anidride carbonica alimentare

Soft drink — 3

Coca, Coca zero, Fanta, limonata BIO, tonica BIO, cedrata BIO, chinotto BIO, gazzosa BIO, ginger beer BIO

LE BIRRE

Dolomiti pils — 4

Pils italiana, la leggerezza dell'acqua che scende dalle Dolomiti Bellunesi, per una birra dal gusto rotondo ed elegante. Note floreali ottenute dal dosaggio a freddo di luppoli nobili quali lo Spalt Select, 33 cl 4,9% vol (Birreria Pedavena)

Amber ale — 5

Birra ambrata doppio malto, intensa ed avvolgente, 33 cl 7,5% vol (LE DUE SORELLE)

Hella pop 5

Birra in stile American IPA, dal colore giallo ambrato con note di frutta tropicale, fresca e gradevole, 33 cl, 5,7% vol (LE DUE SORELLE)

Whaida — 5

Birra bianca speziata con semi di coriandolo e agrumi, fresca e gradevole 33 cl 5,7% vol (LE DUE SORELLE)

Linfa — 5

Fresca, aromatica ed intrigante 33 cl 5% vol
SENZA GLUTINE (BIRRANOVA)

CONCLUSIONI

I DOLCI

Tiramisu' in una sfera — 6

Ricoperto di cioccolato fondente, mascarpone, cuore di caffè, bisquit al cacao, spuma al caffè

C'era una volta il profiterrol — 6

Bignè, namelaka al cioccolato, panna montata, gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato

Babà—6

Arancia, cioccolato fondente e peperoncino

Crostatina —6

Frolla al burro, crema diplomatica e frutta di stagione

DISTILLATI

La nostra selezione

Per la nostra selezione di gin, grappe, rhum, e distillati di pregio rivolgitì al personale di sala

SORBETTI E GELATI

Con frutta e verdura di stagione — 4

Fatti da noi e mantecati al momento

I FORMAGGI

Degustazione — 14

La nostra selezione di formaggi locali, accompagnati da miele e confetture

CAFFE'E DIGESTIVI

Caffè' — 1,5

Amari e digestivi — 3

Passiti e moscati — 4

sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti nell'allegato del reg.eu 1169/2001 e utilizzati in questo esercizio.

Frutta a guscio mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, <i>tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i>	 FRUTTA A GUSCIO Nuts	GLUTINE Cereals containing Wheat 	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, <i>tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i>
Sedano e prodotti a base di sedano.	 SEDANO Celery	CROSTACEI Crustaceans 	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Senape e prodotti a base di senape.	 SENAPE Mustard	UOVA Eggs 	Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	 SEMI DI SESAMO Sesame	PESCI Fish 	Pesce e prodotti a base di pesce, <i>tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</i>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	 ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)	ARACHIDI Peanuts 	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Lupini e prodotti a base di lupini.	 LUPINO Lupin	SOIA Soya 	Soia e prodotti a base di soia, <i>tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</i>
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	 MOLLUSCHI Molluscs	LATTE Milk 	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), <i>tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattolo.</i> (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

In caso di allergie ed intolleranze prima di ordinare consultare l'informativa a vostra disposizione sugli allergeni presenti in ogni nostra preparazione. Per qualsiasi dubbio chiedere ai nostri ragazzi.

β -Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

α -Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati decongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.